

Here's the breakdown of fat levels for the various weight ranges in the Canada A and Canada B grades:

FAT LEVEL FOR CANADA A

(in decimals of an inch)

Warm carcass weight (pounds)	1	2	3	4
300-499	.20-.30	.31-.50	.51-.70	over .70
500-699	.20-.40	.41-.60	.61-.80	over .80
700 and over	.30-.50	.51-.70	.71-.90	over .90

FAT LEVEL FOR CANADA B

(in decimals of an inch)

Warm carcass weight (pounds)	1	2	3	4
300-499	.10-.30	.31-.50	.51-.70	over .70
500-699	.10-.40	.41-.60	.61-.80	over .80
700 and over	.20-.50	.51-.70	.71-.90	over .90

Producers who follow their grades will be able to tailor their feeding and management programs to eliminate overfinishing.

The new grading system will be reviewed from time to time to make sure it is still serving the needs of the cattle and beef industry.

H. Q. Olson

Le nouveau système de classement offrira quelques avantages généraux aux éleveurs

- qui mettent sur le marché des bovins plus maigres et dont la viande est plus abondante;
- qui engraisseront leurs animaux dans des parcs d'engraissement;
- qui vendent des bovins laitiers ou croisés comme bovins gras.

Ce nouveau système défavorisera la production de bovins trop gras. L'engraissement excessif est dispendieux en termes de temps dans les parcs et d'aliments servant à engraisser. Il faut plus d'aliments du bétail pour produire une livre de gras que pour une livre de viande maigre. Si votre bétail a été classé dans les catégories A 4 ou B 4, vous pouvez améliorer le classement en réduisant l'engraissement.

Voici les indices de gras pour les divers paliers de poids des catégories Canada A et Canada B:

INDICES DE GRAS POUR LA CATÉGORIE CANADA A

(en dixièmes de pouces)

Poids de la carcasse à chaud (en livres)	1	2	3	4
300-499	.20-.30	.31-.50	.51-.70	plus de .70
500-699	.20-.40	.41-.60	.61-.80	plus de .80
700 et plus	.30-.50	.51-.70	.71-.90	plus de .90

INDICES DE GRAS POUR LA CATÉGORIE CANADA B

(en dixièmes de pouces)

Poids de la carcasse à chaud (en livres)	1	2	3	4
300-499	.10-.30	.31-.50	.51-.70	plus de .70
500-699	.10-.40	.41-.60	.61-.80	plus de .80
700 et plus	.20-.50	.51-.70	.71-.90	plus de .90

Les éleveurs qui suivent attentivement leurs classements pourront améliorer leurs programmes d'alimentation et de gestion afin d'éviter un engraissement excessif.

Le nouveau système de classement sera révisé de temps à autre pour s'assurer qu'il répond toujours aux besoins de l'industrie bovine.

H. Q. Olson

CANADA DEPARTMENT OF AGRICULTURE
INFORMATION DIVISION — OTTAWA, ONT.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
DIVISION DE L'INFORMATION — OTTAWA, ONT.
K1A 0C7

IF UNDELIVERED, RETURN TO SENDER

EN CAS DE NON-LIVRAISON
RETOURNER À L'EXPÉDITEUR



FARM LETTER
NO. 73-JULY, 1972
LETTRE AU CULTIVATEUR
N° 73-JUILLET, 1972
MINISTER, HON. H. A. OLSON, MINISTRE
DEPUTY MINISTER, S. B. WILLIAMS, SOUS-MINISTRE

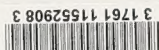


Agriculture
Canada

DEPOSITORY LIBRARY MATERIAL



UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY,
SERIALS DEPT., GDL
TORONTO 5, ONT.



CAI
D4
-2311
Librairie
Publi
Government
Publications
EXT GOVT

BEEF
CARCASS
GRADING

CLASSEMENT
DES
CARCASSES
DE BOEUF



BEEF CARCASS GRADING

A new beef grading system will come into effect on September 5.

It is the most precise and modern beef grading system in the world. Because it pinpoints quality and quantity of lean meat in a carcass so well, it should help the Canadian beef industry to win larger export markets and to serve the domestic market better.

The new system is based on scientific research conducted by the Agriculture Canada Research Branch. The beef industry, including producers, packers and consumers, studied the results of that research and developed a comprehensive proposal for a complete revamping of the beef grading system.

Following detailed negotiations, the Canada Department of Agriculture will implement the broad outlines contained in the industry's proposal.

The new grading system will help producers to more accurately identify the precise type of carcasses that are most in demand and which command premium prices on the market. The industry, including packers, wholesalers and retailers, will be able to serve their customers better because the new grades are much more precise and will enable them to more accurately meet their customers' preferences.

There are two main reasons for the increased accuracy of the new grading system. One is the introduction of fat measurements to determine the lean meat yield of the entire carcass. The other is a better assessment of quality, including the color and texture of the lean meat in the rib eye.

The research indicated that there is a link between the fat cover at the 11th rib of the loin and the percentage of lean meat yield in the entire carcass. The thinner the layer of fat, the higher the percentage of lean meat the carcass will yield.

Each of the top two grades—Canada A and Canada B, (instead of Canada Choice and Canada Good under the old system)—have been divided into four categories based on fat cover. This will help the beef industry to identify the preferred type of beef and to reflect their choices through price levels back to producers.

The fat measurement is taken after the carcass is knife-ribbed (cut open) between the 11th and 12th rib. Measurements are taken to one-tenth of an inch.

Because the rib eye has been opened by knife-ribbing, the federal government graders will be able to take a close look at the lean meat to assess its color and texture. This will improve the accuracy of quality grading.

The C grade is for intermediate age carcasses, and the D grade is for cows. Canada D 1 is for select cows with good to excellent muscling. The rest of the Canada D grade is divided into three numerical categories according to muscling and quality. The Canada E grade is for mature bulls and stags and for carcasses that have pronounced masculinity and lean meat that is dark, coarse and sticky.

Beef producers who sell on a rail grade basis, or who make arrangements to find out how their cattle grade, will be able to use the information to adapt their management and breeding practices to take advantage of better prices for the type of carcass most in demand. Farmers who do not normally have access to information about the grade of their animals can take advantage of the new Beef Carcass Appraisal Service offered by the Livestock Division of the Canada Department of Agriculture. Through this system, producers can buy ear tags and, after their animals have been slaughtered, receive back information about the carcass. The information includes date and place of slaughter, warm carcass weight, rib eye area, fat measurement, the official grade and marbling score. The tags are available through district offices of the Livestock Division, Canada Department of Agriculture, or head office at Ottawa. The tags are sold in minimum 10-tag lots for \$1 a tag. Applicators are available for \$3 each. Only one is needed.

It will probably take several months for retailers, wholesalers and packers to determine what grade customers prefer, and to reflect these preferences in their price differentials for the various grades. This will be particularly true for the different fat levels within the top grades.

The new grades will be ribbon branded, only under the supervision of a federal government grader. This will give buyers protection from deception. Producers who produce top quality animals will not be faced with unfair competition.

The Canada A ribbon brand will carry the fat classification—that is, Canada A 1, Canada A 2, Canada A 3 or Canada A 4.

The new grading system will give some general breaks to producers who:

- market leaner, meatier cattle.
- finish their cattle in a feedlot.
- market some dairy breeds or dairy crossbreds as fed beef cattle.

The new grading system will discourage the production of overfinished cattle. Extra finish is expensive both in terms of extra time in the feedlot and feed to put on fat. It takes more feed to put a pound of fat on an animal than a pound of lean. If your cattle grade into the A 4 or B 4 categories, you can improve the grade by reducing the amount of finish.

CLASSEMENT DES CARCASSES DE BOEUF

Un nouveau système de classement des carcasses de bœuf entrera en vigueur le 5 septembre.

Il s'agit du système de classement le plus précis et le plus moderne au monde. Le fait qu'il précise si bien la qualité et la quantité du maigre d'une carcasse devrait aider l'industrie canadienne du bœuf à conquérir de plus vastes marchés extérieurs et à mieux servir le marché intérieur.

Le nouveau système est basé sur une étude scientifique menée par la Direction de la recherche du ministère de l'Agriculture du Canada. L'industrie du bœuf, qui comprend les producteurs, les abattoirs et les consommateurs, a examiné les résultats de cette étude et élaboré un projet détaillé de refonte complète du système de classement des carcasses de bœuf.

Après des négociations méthodiques, le ministère de l'Agriculture du Canada mettra en application les grandes lignes du projet.

Le nouveau système de classement aidera les producteurs à découvrir avec plus d'exactitude le type de carcasses le plus en demande et qui exigera les prix les plus élevés sur le marché. Les abattoirs, les grossistes et les détaillants seront en mesure de mieux servir leurs clients car les nouvelles catégories seront beaucoup plus précises et leur permettront de mieux répondre aux exigences du consommateur.

Les deux principaux éléments responsables de la plus grande exactitude du nouveau système de classement sont l'introduction de la mesure de l'épaisseur du gras afin de déterminer le rendement en maigre de toute la carcasse, et une meilleure évaluation de la qualité, y compris la couleur et la texture du maigre de la noix de côte.

Les recherches ont montré l'existence d'un lien, établi en pourcentage, entre la couverture de gras à la 11^e côte et le rendement en maigre de l'ensemble de la carcasse. Plus la couche de gras est mince, plus le pourcentage de maigre de la carcasse est élevé.

Les deux premières catégories, Canada A et Canada B (qui remplacent les catégories Canada de Choix et Canada Bon de l'ancien système), ont été divisées en quatre sous-catégories basées sur la couverture de gras. Ce classement permettra à l'industrie du bœuf de découvrir le type de bœuf préféré des consommateurs et de traduire ces choix du consommateur en un rajustement des prix.

La mesure de l'épaisseur du gras est prise, après incision exploratoire de la carcasse, entre la 11^e et la 12^e côte. Les mesures sont prises au dixième de pouce.

Comme la noix de côte est mise à jour par l'incision, les classeurs du gouvernement fédéral pourront inspecter de près la viande maigre afin d'en évaluer la couleur et la texture, permettant ainsi un classement qualitatif plus précis.

Les carcasses des animaux d'âge moyen seront classées dans la catégorie C, et celles des vaches, dans la catégorie D. Les vaches de choix possédant une musculature bonne à excellente seront classées dans la catégorie D 1. Le reste de la catégorie D est divisé en trois sous-catégories, en fonction de la musculature et de la qualité. La catégorie Canada E comprendra les taureaux et les taureaux castrés d'âge adulte et les carcasses présentant des caractères évidents de masculinité et un maigre de couleur foncée et de texture grossière et visqueuse.

Les éleveurs qui vendent leur bœuf de boucherie classé au crochet, ou qui font des arrangements afin de connaître le classement de leurs bovins pourront utiliser ces renseignements pour modifier leurs méthodes de conduite et de reproduction afin de tirer profit des meilleurs prix offerts pour le type de carcasses le plus en demande. Les agriculteurs qui n'ont pas normalement accès aux données de classement de leurs animaux pourront recourir au nouveau Service d'appréciation des carcasses de bœuf de boucherie, mis sur pied par la Division des bestiaux du ministère de l'Agriculture du Canada. Grâce à ce service, les éleveurs peuvent acheter des marques d'oreille et, après l'abattage de leurs animaux, recevoir des renseignements sur le classement de leurs carcasses. Ces renseignements comprennent la date et le lieu d'abattage, le poids de la carcasse chaude, la surface de la noix de côte, l'épaisseur de gras, la catégorie officielle et le persillé. Ces marques sont en vente aux bureaux régionaux de la Division des bestiaux du ministère de l'Agriculture du Canada, ou à l'administration centrale, à Ottawa. Elles sont vendues en lots d'au moins 10 marques, au prix de \$1 chacune. La Division vend aussi des pinces pour poser les marques au prix de \$3 chacune. Une seule pince suffit à chaque éleveur.

Il faudra probablement quelques mois avant que les détaillants, les grossistes et les abattoirs puissent connaître les catégories que les clients préfèrent, pour ensuite ajuster leurs prix selon les différences entre les diverses catégories. Cela sera particulièrement vrai des différents indices de gras des meilleures catégories.

Les nouvelles catégories seront marquées au rouleau sous la surveillance exclusive d'un classeur du gouvernement fédéral. On évitera ainsi aux acheteurs toute mauvaise surprise. De même, les éleveurs dont les animaux sont de qualité supérieure n'auront pas à faire face à une concurrence déloyale.

La bande Canada A fera état du classement en matières grasses, c'est-à-dire Canada A 1, Canada A 2, Canada A 3, Canada A 4.